

MANUAL DE INSTRUCCIONES
ESTUFA DE INDUCCIÓN
ED-4704IC

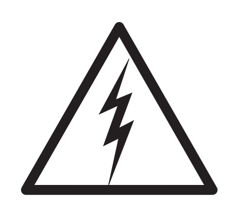


ESTIMADO CLIENTE

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***



INDICE

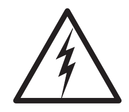


PRECAUCIÓN

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA



Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.



Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.



Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

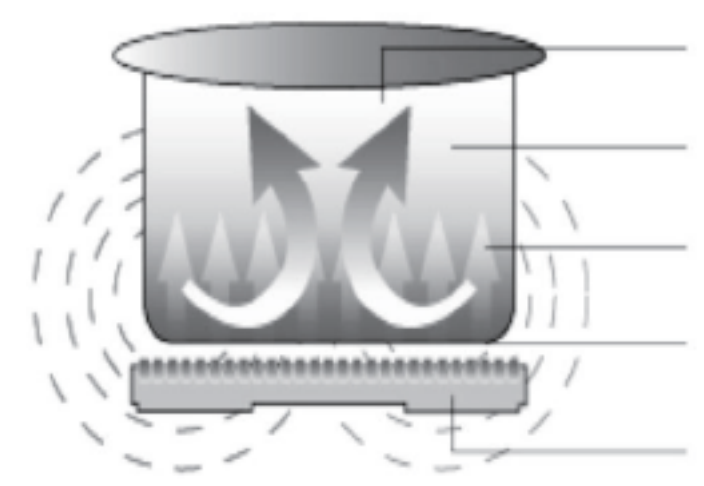
Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA
Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de esta unidad sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No conecte ó desconecte la unidad con las manos mojadas
- No conecte la unidad en un tomacorriente compartido con otras aplicaciones eléctricas.
- No conecte la unidad en un tomacorriente cuya carga de amperio sea menor a 10A.
- No use la unidad si el cable de energía ó enchufe se encuentran dañados ó si el enchufe de la unidad no puede ser insertado de manera segura dentro del tomacorriente.
- Evite modificar la unidad usted mismo.
- No use la unidad cerca de fuego o lugares húmedos.
- Ubique la unidad de modo tal que los niños no puedan tocar la placa de cocción. Así mismo, evite que los niños usen la unidad.
- Coloque la unidad en una superficie estable.
- No mueva la unidad cuando tenga ollas ó recipientes con líquidos calientes en su interior.
- No caliente la olla vacía o con demasiados alimentos en su interior.
- No coloque objetos metálicos en la placa calefactora de la unidad, tales como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas, laminas de aluminio, etc.
- Permita que la unidad tenga suficiente espacio libre a todos sus lados. Permita que la unidad este al menos a 10cm de la pared cuando esta se encuentre en funcionamiento.
- La unidad debe ser colocada sobre una superficie resistente al calor.
- No coloque hojas de papel entre la placa calefactora y la olla, ya que se puede quemar con facilidad.
- Si la superficie se quiebra, desconecte la unidad del tomacorriente y diríjase a un centro de servicio calificado.
- No bloquee las ventanas de ventilación de la unidad.
- No coloque la unidad cerca de objetos que se puedan ver afectados por el magnetismo, como por ejemplo, televisores, radios, tarjetas con bandas magnéticas y casetes.
- Si el cable de la unidad se daña, este debe ser reemplazado por un agente de servicio calificado.

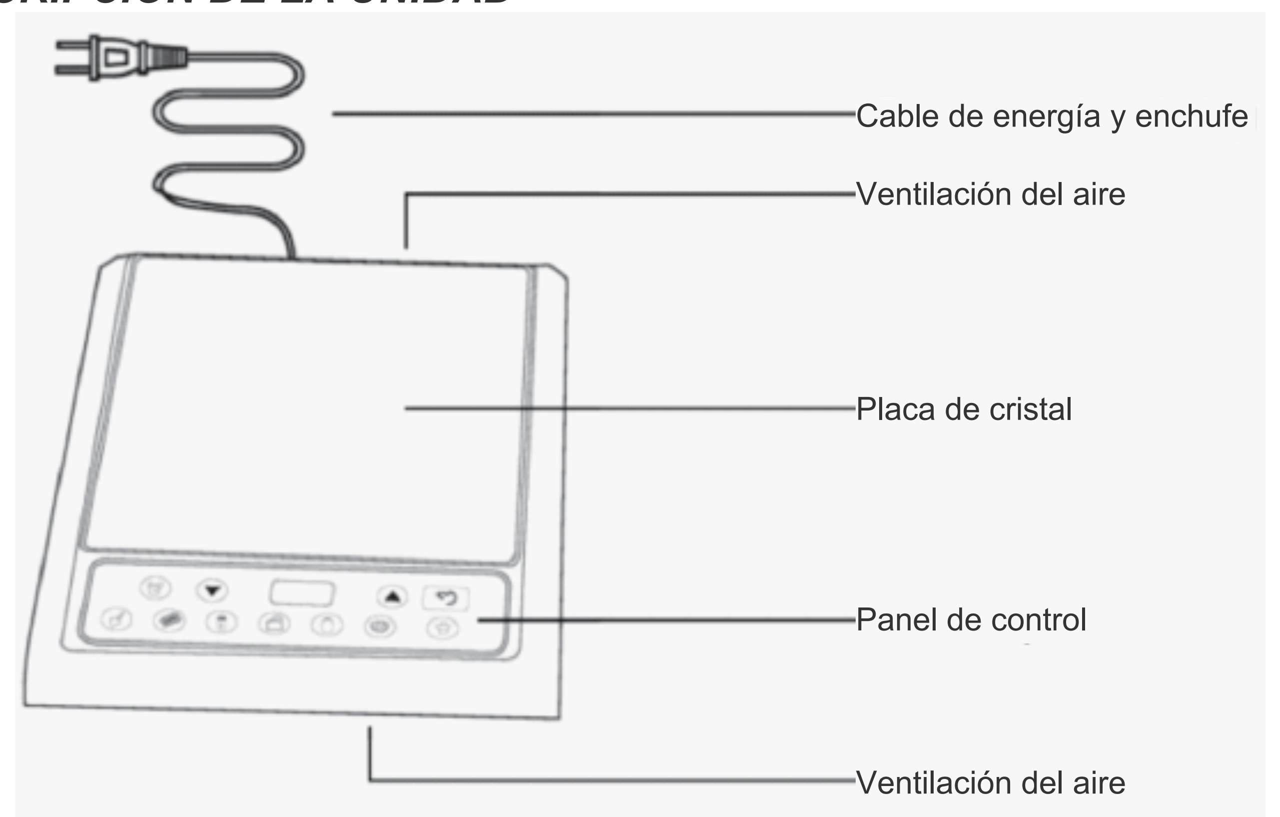
PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD





Esta unidad esta basada básicamente en el principio de tecnología de inducción electromagnética. La corriente genera campos magnéticos variables después de funcionar a través del cable de alambre. La corriente de Foucault es generada en la parte inferior cuando el campo magnético induce la placa de cocción. Una gran cantidad de energía termal producida puede calentar la placa rápidamente, calentando los alimentos de manera rápida, con una eficiencia térmica de hasta 94.36%.

DESCRIPCION DE LA UNIDAD



PANEL DE CONTROL



USO DE LA UNIDAD

1. Después de insertar el enchufe en el tomacorriente, el indicador de “Encendido / Apagado” se encenderá, lo cual indicara que la unidad ha sido conectada a la red eléctrica y lista para ser usada.
2. Coloque el utensilio de cocción adecuado (Con alimentos) en el centro del panel, elija la función de acuerdo a su necesidad:

- Olla Caliente: Toque el botón “Encender / Apagar” en el panel de control, y luego toque el botón “Olla Caliente”, el indicador correspondiente se encenderá, y será mostrado 2000V. Durante el uso de esta función, de acuerdo a sus requerimientos, hay 8 ajustes de potencia que pueden ser ajustados presionando los botones Arriba “+” ó Abajo “-“ respectivamente. Puede además ajustar el tiempo deseado de cocción con la función de Temporizador, presionando el botón “Temp./Pre” y los botones Arriba “+” ó Abajo “-“ en el panel de control. Puede ajustar el tiempo desde 1 minuto a 3 horas.
  Esta función es la función pre establecida cuando toca el botón “Encender / Apagar”
- Barbacoa: Toque le botón “Barbacoa” para elegir la función, luego el indicador correspondiente se encenderá, y será mostrado 160ºC. Durante el uso de esta función, de acuerdo a sus requerimientos, hay 8 ajustes de potencia que pueden ser ajustados presionando los botones Arriba “+” ó Abajo “-“ respectivamente. Puede además ajustar el tiempo deseado de cocción con la función de Temporizador, presionando el botón “Temp./Pre.” y los botones Arriba “+” ó Abajo “-“ en el panel de control.
- Sopa: Toque le botón “Sopa” para elegir la función, luego el indicador correspondiente se encenderá, y será mostrado 1300V. Durante el uso de esta función, de acuerdo a sus requerimientos, hay 8 ajustes de potencia que pueden ser ajustados presionando los botones Arriba “+” ó Abajo “-“ respectivamente. Puede además ajustar el tiempo deseado de cocción con la función de Temporizador, presionando el botón “Temp./Pre” y los botones Arriba “+” ó Abajo “-“ en el panel de control.
- Caliente: Toque le botón “Caliente” para elegir la función, luego el indicador correspondiente se encenderá, y será mostrado 80ºC. Durante el uso de esta función, no puede ser ajustada la potencia pero si puede ajustar el tiempo deseado de cocción con la función de Temporizador, presionando el botón “Temp./Pre” y los botones Arriba “+” ó Abajo “-“ en el panel de control.
- Vapor: Toque le botón “Vapor” para elegir la función, luego el indicador correspondiente se encenderá. Durante el uso de esta función, no puede ser ajustada la potencia pero si puede ajustar el tiempo deseado de cocción con la función de Temporizador, presionando el botón “Temp./Pre” y los botones Arriba “+” ó Abajo “-“ en el panel de control.
- Freír: Toque le botón “Freír” para elegir la función, luego el indicador correspondiente se encenderá, y será mostrado 270ºC. Durante el uso de esta función, de acuerdo a sus requerimientos, hay 8 ajustes de potencia que pueden ser ajustados presionando los botones Arriba “+” ó Abajo “-“ respectivamente. Puede además ajustar el tiempo deseado de cocción con la función de Temporizador, presionando el botón “Temp./Pre.” y los botones Arriba “+” ó Abajo “-“ en el panel de control.
- Temp./Pre.: Después de tocar el botón “Temp./Pre.”, y de acuerdo a su necesidad, puede ajustar el tiempo de cocción tocando los botones de Arriba “+” ó Abajo “-“. Cada toque incrementara o disminuirá un minuto. También pueden incrementar o disminuir 10 minutos tocando y sosteniendo los botones Arriba “+” ó Abajo “-“. Después de completarse el tiempo preestablecido, la unidad se apagar a automáticamente. (El tiempo puede ser ajustado desde 1 minuto a 3 horas)
- Temp./Pre.: Antes de usar la unidad, toque el botón “Temp./Pre.”, y de acuerdo a su necesidad, puede ajustar el tiempo de cocción tocando los botones de Arriba “+” ó Abajo “-“. Cada toque incrementara o disminuirá un minuto. También pueden incrementar o disminuir 10 minutos tocando



y sosteniendo los botones Arriba “+” ó Abajo “-“. Después del tiempo programado, la unidad iniciara el conteo. La unidad se apagara automáticamente cuando se muestre 0. (El ajuste de tiempo máximo es de 24 Horas. La unidad empezara a funcionar automáticamente una vez el conteo del tiempo finalice).

Después de finalizar la cocción, apague la unidad y desconéctela del tomacorriente.

Nota:

1. En la función de cocción automática, no puede ser ajustado el temporizador de cocción o los niveles de potencia.
2. Para la función de cocción manual, el ajuste de potencia y de temporizador de cocción si esta disponible.
3. Protección de sobrecalentamiento: La unidad esta equipada con un protector de sobrecalentamiento.
   Si la olla o el sartén se calientan demasiado, la unidad se apagara automáticamente. Si esto sucede, espere un momento hasta que la temperatura baje un poco y encienda de nuevo la unidad.
4. Esta unidad puede alcanzar altas temperaturas durante su uso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague la unidad y desconéctela del tomacorriente antes de realizar la limpieza.
- Espere hasta que la unidad se enfrié completamente antes de limpiarla.
- Para remover los residuos en la unidad, elija un detergente suave.
- Después de remover las impurezas de la unidad, use un paño seco para secarla.
- No limpie la unidad con agua directamente, ya que se puede causar mal funcionamiento en la unidad.
- Limpie la placa de cerámica y el sartén antes de la cocción, de lo contrario, puede ser muy difícil de limpiar y la placa puede decolorarse.
- Limpie la ventana de ventilación de la unidad con una aspiradora ó un algodón. Si hay residuos con aceite en su interior, use un poco de detergente suave y un cepillo pequeño para limpiarla.
- No use substancias químicas como benzina, tiner, esponjas abrasivas ó polvos de limpieza para limpiar la unidad.

UTENSILIOS ADECUADOS

Ollas o sartenes planas de acero o hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable de 12 a 26 cm.



UTENSILIOS INADECUADOS

Ollas o sartenes de base redonda de vidrio resistente al calor, de cobre o aluminio o contenedores de cerámica de menos de 12 cm.








MENSAJES DE ERROR EN LA PANTALLA

Mensaje	Posible causa y solución
"E0"	Verifique si el voltaje es muy bajo Revise que el enchufe de la unidad este bien conectado al tomacorriente Revise si el cable eléctrico es demasiado pequeño
"E1"	Verifique si el voltaje es muy alto
"E2"	Revise si la temperatura de la olla es demasiado alta
"E3"	Revise si la temperatura es demasiado alta Revise si las ventanas de ventilación de la unidad están bloqueadas ó si el ventilador esta funcionando correctamente Esta en preservación de calor, y se ha alcanzado la temperatura pre ajustada Se ha activado el auto protector de temperatura, espere 10 minutos y trate de nuevo
"E5"	El termostato de la olla esta en corto circuito
"E6"	El termistor del radiador esta en corto circuito

SOLUCION DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa y solución
Una vez la unidad es conectada al tomacorriente no hay sonido de advertencia y la luz indicadora de encendido/apagado no se enciende	• Asegúrese que el enchufe de la unidad no este dañado. • Verifique si el interruptor del cable de energía o el fusible están en corto circuito. • Revise si hay una falla de energía
Se apaga automáticamente después de 60 segundos con un sonido de advertencia	• Verifique si la olla esta bien puesta en el centro de la placa de cocción o no. • Revise que el diámetro de la olla sea de 12cm o mayor
La temperatura no se puede controlar	• Revise si la parte inferior de la olla esta buen puesta sobre la placa de cocción de la unidad ó si la luz indicadora de calor esta encendida.

ESPECIFICACIONES

Fuente de potencia: 220V-50Hz
Potencia Máx.: 2000 Vatios
Ajuste de Temperatura: 60ºC – 270ºC



DIAGRAMA DE CIRCUITOS

AC 50Hz~60Hz
L
N
F1
10A-AC250V
D1
1N4007
D2
1N4007
C1
2.0uF-AC275V
DB D15SB80
L3
350uH±10%
C2
5uF-DC400V
LIN
L2
100uH
LOUT
C3
0.3uF1200V
R6
200K 1/2W
R7
430K 1/2W
R9
200K 1/2W
R10
200K 1/2W
IGBT
H20R1202
D12
1N4148
+18V
Q3
S8050
Q4
S8550
R26
10
R27
10K
R25
10
R24
3K
C26
221
T1
EI1-19
(1:950)
D3
1N4007
R1
200K 1/2W
C19
2J102J
+5V
U2B
LM339
R4
200K 1/2W
R5
6.8K
C25
102
R2
200K 1/2W
R3
10K F
R28
10Ω-1W
C10
47uF-16V
BZ
D13
D14
D15
D12
1N4148*4
R18
2K
C5
2A104J
VR1
203
R38
300K
R19
20K
R20
20K
C11
104M
R8
5.8K F
C28
221
R11
200K 1/2W
C23
221
R17
3.24K F
C27
221
U2C
LM339
R13
3K
R14
47K
D10
C24
2A102J
U2A
LM339
R22
3K
NTC2
IGBT_NTC
100K-±5%
C22
104M
R12
2.87K F
U2D
LM339
R35
10K
R39
82Ω
D9
1N4148
R16
20K
R15
6.8K F
C12
6.8uF-50V
C14
223M
U1 VIPER 12A
SOURCE
SOURCE
FB
VDD
DRAIN
DRAIN
DRAIN
DRAIN
C4
4.7uF-400V
18V-0.5W
Z1
C13
6.8uF-50V
D4
UF4007
FAN(+18V)
D11
1N4007
C17
220uF-25V
C6
47uF-25V
L4
1.6mH
300uH
EE-13
D7
UF4007
D6
BYV26C
U4 78L05
Vin
Vout
C7
100uF-16V
C8
470uF-10V
C18
104M
C20
104M
R23
82Ω
U3 EM78P5841N
P94/CIN
P95
P96
AVDD
P70/INT0/PC/EC
AVSS
P65/AD6
P64/AD5
P63/AD4
P62/AD3
P93/AD8
P92/AD7
P91/AD2
P90/AD1
PC2/PWM2
PC1/PWM1
P73/INT3
P71/INT1/RESET
P60/XOUT
P61/XIN
13 空
R31
3K
Q2
SS8050
R21
3K
C21
104M
CON10
P95 P96 P62 +5V P63 P64 P65 P61 GND PC1
FAN(+18V)
FAN
+18V CTRL
NTC1
NTC +5V
+5V PC4 PA2 PA0 GND PB0
CON6P
FAN
18V
POT_NTC
100K-±5%